

Vegeteriánské sýrové jehly I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Pomeranče 2 ks
- Krupicový cukr 3 lžíce
- Mletá skořice 2 lžička
- Dýňová dužina 200 g
- Do poloměkka uvařené malé brambůrky 200 g
- Sýr halloumi 150 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Rozmarýn 4 snítka
- Zakysaná smetana 200 ml
- Jemně nasekaná čerstvá máta 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pomeranče vydrbejte kartáčem, vymačkejte z nich šťávu a z kůry odstraňte bílé blány. Kůru a šťávu dejte do kastrůlku, přidejte cukr a skořici a nechte na mírném plameni rozpustit. Nakrájenou dýni vložte do pomerančové lázně a vařte ji na mírném plameni asi 10-15 minut, aby byla měkká, ale ne rozvařená.

Troubu předehřejte na 180°C. Osolené rozpůlené brambůrky, kostičky dýně a sýra napíchejte na jehly. Položte je na plech vyložený pečícím papírem, potřete je směsí pomerančové lázně a oleje,

přihodte k nim rozmarýnové větvičky a pečte asi 20 minut. Podávejte se smetanou smíchanou s nasekanou mátou.